Recette n°24 de *chez Cathy*

Gâteau de ménage

Ingrédients

Pour le gâteau :

200 grammes de lait
500 grammes de farine
3 oeufs
5 grammes de sel
80 grammes de sucre
80 grammes de beurre
1/2 cube de levure de boulangerie (20 grammes)

Pour la garniture :

3 œufs
40 grammes de sucre
500 grammes de crème fraîche

Préparation

Mettre dans le bol le sucre, le lait
Régler 1 minute / Vitesse 4

Ajouter la levure émiettée
Régler 30 secondes / 40°C / Vitesse 4

Ajouter le beurre et les œufs
Régler 10 secondes / Vitesse 4

Ajouter la farine et le sel
Régler 2 minutes sur Epi

Laisser lever la pâte au chaud **3 heures**

Mettre la pâte dans un moule rond beurré et fariné

Laisser lever encore **30 minutes**

Aplatir le centre du gâteau avec la main de façon à marquer le tour

Mettre la garniture au milieu et
Faire cuire environ 30 minutes / 200°C

En sortant le gâteau vous pouvez le saupoudrer de sucre

created by free version of DocuFreezer